



北原白秋 生家



そうめん の 里 に 生 きて いる。

えたのではないかとわれている。以後、明治・大正の頃までは二百軒以上の家がそうめんづくりに携わっていた。しかし、今ではわずか九軒しかない。

玉名郡南関町
松尾英二さん七十三歳・きよめさん六十八歳
安二さん四十六歳・俊子さん四十四歳
綾さん十八歳・悟さん十八歳



手打素麺 戸ごとかけなめ
日ざかりや 関のおもては
静けかりにし

南関に生家がある北原白秋の歌である。玉名郡南関町は、全国的に有名な「そうめんの里」だ。江戸時代までは、その名のおり関所があった。南関手打ちそうめんの起源は宝暦十三年(一七六三年)とされ、参勤交代の街道筋にあたる宿場町であったことから旅の人が製法を伝

ふ夫婦が四代目だ。昭和に入り、競争による小麦粉の不足などで生産ができなくなったこともあったが、再び復活させ、南関そうめんの伝統を守り続けている。

南関をうめんは、すべてが手作業である。まず、塩水で小麦粉をよくこねる。この時の塩加減が

難しいと言う。夏に多くなり、冬に少なくなる。気温もそうめんの延びに影響するのだ。だから翌日の天気を予測し、塩の量を変えなければならぬ。できたダンゴを平たく円形に延ばし、小さな包丁でらせん状に切っていく。これを手の腹で太さを調節しながら、ハチからハチへ移し変え、少しずつ細くしていく。さらに二本のシノ竹に巻きつけ、荒延ばしをする。この麺



を延ばす工程で、英二さんは独自の工夫を加え、より美しいそうめんを作り上げることに成功した。荒延ばしの状態で一晩寝かせ。翌日、二本の延べ棒をあやつって、さらに細く延ばし、天日にさらす。この時、乾き具合を見るのがまた難しい。手の感触だけが頼りだ。長いまま曲げて束ねる南関そうめん独特のやり方も、乾き具合が適当でなければ、うまくいかない。



七、八年前、松尾英二本舗は息子さんの安二さん夫婦に受け継がれた。酒の卸業で外まわりばかりをやっていた安二さんは、家の中ばかりの仕事であるそうめんづくりに転じて、最初はとまどいがあったらしい。しかし他の所よりおいしいものをつくりたいという情熱が実り、昨年十二月には明治神宮にそうめんを奉納、感謝状をもらった。安二さん自身、そうめんは大好物。煮つけ、にゅうめん、吸いものみそ汁と、毎日のように食べているが飽きないという。

安二さんには、現在高校三年の娘さん、綾さんと、高校二年の息子さんが、悟さんがいる。お二人とも勉強のかたわら、安二さんが延ばした麺をハチの中に入れて入れる作業を時々手伝っている。後を継いでくれるかどうかはまだわからないが、ずっと続いてきた伝統は守っていきたいと、安二さんは語ってくれた。

